

Anvisningar till rapportering av livsmedelskontrollen i primärproduktionen 2019

Fastställt: 2018-12-19

Innehåll

1	Inledning.....	4
2	Bakgrund	4
3	Vad ska rapporteras?	4
3.1	Information om myndigheten	4
3.2	Information om livsmedelsanläggningar	4
3.3	Information om utförda kontroller.....	5
3.4	Information om åtgärder vid bristande efterlevnad	5
4	Förändringar i 2019 års anvisning.....	5
4.1	Årsarbetskrafter och antal personer	5
4.2	Kontrollorsaker	5
4.3	Rapporteringspunkter	5
5	Rapporteringsformat.....	6
6	Begreppsförklaring	6
7	Informationsposter.....	7
7.1	Information om myndigheten	7
1)	E-post officiell	7
2)	Antal personer enbart offentlig livsmedelskontroll enligt förordning (EG) 882/2004	8
3)	Antal personer enbart tvärvillkor livsmedel	8
4)	Antal personer både offentlig och tvärvillkorskontroll livsmedel	8
5)	Antalet årsarbetskrafter som utfört offentlig livsmedelskontroll enligt förordning (EG) 882/2004	9
6)	Antalet årsarbetskrafter som utfört tvärvillkorskontroll livsmedel.....	9
7)	Antal årsarbetskrafter administrativa uppgifter inom offentlig livsmedelskontroll	10
8)	Antal årsarbetskrafter administrativa uppgifter inom tvärvillkorskontroll livsmedel.....	10
9)	Resursbehov för det kommande årets livsmedelskontroll	10
10)	Budgeterad kostnad för kontrollen.....	11
11)	Antal registrerade anläggningar	11
12)	Totalt antal anläggningar	11
13)	Vilka typer av anläggningar finns i länet.....	11
14)	Provtagning	11
15)	Laboratorium som myndigheten har avtal med	11
7.2	Information om livsmedelsanläggningar	12
16)	Anläggnings ID	12
17)	Huvudsaklig produktionsinriktning	12
18)	Annan produktionsinriktning	13
19)	Prioritetsklass	13
20)	Erfarenhetsklass	13
21)	Kategori vid rapporteringstillfället	14
22)	Kvalitetssäkringssystem.....	15
7.3	Information om utförda kontroller.....	16
23)	Datum för kontrollen.....	16
24)	Kontrollorsak	16
25)	Föranmäld/oanmäld kontroll.....	17

26) Rapporteringspunkt.....	17
27) Kontrollresultat	18
7.4 Information om åtgärder vid bristande efterlevnad	19
28) Datum för beslut om åtgärd	19
29) Åtgärd vid bristande efterlevnad.....	19
30) Orsak till åtgärden.....	20
31) Engångsvite/löpande vite	20

1 Inledning

Detta dokument vänder sig till Länsstyrelserna som kontrollmyndighet för primärproduktionen, enligt livsmedelslagstiftningen. Anvisningen har beslutats med stöd av Livsmedelsverkets föreskrifter om rapporteringsskyldighet för kontrollmyndigheter (LIVSFS 2009:13) och gäller för rapportering av den kontroll som utförts under 2019.

2 Bakgrund

Medlemsstaterna i EU ska ha fleråriga nationella kontrollplaner, vilka ska följas upp årligen genom att medlemsstaten överlämnar en rapport till Kommissionen (artikel 44 i förordning (EG) nr 882/2004). Rapporten ska bl.a. innehålla resultatet av de kontroller och revisioner som utförts under det föregående året enligt den fleråriga nationella kontrollplanen. Medlemsstaterna ska även rapportera antal och typ av avvikelser som har fastställts samt åtgärder som har vidtagits med anledning av kontrollresultaten.

I den nationella kontrollplanen finns det från och med 2013 gemensamma mål för livsmedelskontrollen. Den här rapporteringen är en del av den uppföljning som behövs för att verifiera att vi går åt rätt håll, mot de gemensamma målen.

De uppgifter som rapporteras in kommer även att möjliggöra analyser som kan användas i Livsmedelsverkets arbete med stöd till lokala och regionala kontrollmyndigheter. Tanken är även att kontrollmyndigheterna själva ska kunna ha nytta av de analyser som Livsmedelsverket utför, till exempel för sin egen verifiering av kontrollen och för att kunna göra jämförelser med andra kontrollmyndigheter.

3 Vad ska rapporteras?

Under punkt 7 finns ett antal informationsposter. Varje punkt har en rubrik som beskriver vad som ska rapporteras in. Därefter följer en kort definition av uppgiften samt, i de flesta fall, ett eller flera exempel. Exempelen åskådliggör med hjälp av praktiska situationer vilken information som avses.

3.1 Information om myndigheten

Informationspost 1-15 gäller uppgifter om den inrapporterande myndigheten.

3.2 Information om livsmedelsanläggningar

Från informationspost 16-22 är det uppgifter om varje enskild anläggning som ska rapporteras, till exempel riskklass.

3.3 Information om utförda kontroller

Informationspost 23-27 handlar om utförda kontroller och frågor kopplade till dessa.

3.4 Information om åtgärder vid bristande efterlevnad

Informationspost 28-31 handlar om vilka åtgärder som vidtagits vid bristande efterlevnad.

4 Förändringar i 2019 års anvisning

4.1 Årsarbetskrafter och antal personer

De senaste åren har endast årsarbetskrafter efterfrågats, inte antal personer. För 2019 års anvisning har vi dels delat upp årsarbetskrafterna offentlig kontroll enligt förordning (EU) 882/2004 och tvärvillkorskontroll inom livsmedel. Vi har dessutom delat upp posterna i operativ kontroll och administrativa uppgifter. Förutom årsarbetskrafter ställer vi nu också frågor om antal personer. Antalet personer är också uppdelade i vilken typ av kontroller som personerna utför.

Det kan tyckas vara många poster och vara svårt att ta fram. Om ni inte har exakta siffror ber vi er att uppskatta. Det kanske inte blir helt exakt men uppskattningen per myndighet kommer ändå att bli mer korrekt än om uppskattningen sker centralt från Livsmedelsverket.

Syftet med att ställa dessa frågor är att synliggöra situationen ute på myndigheterna och att belysa eventuella skillnader. För att från Livsmedelsverkets sida kunna se vilket behov som finns av t.ex. utbildningsinsatser är det viktigt att veta hur många personer som arbetar på myndigheterna och vad de utför, inte bara hur många tjänster det finns. Syftet med att lägga till motsvarande frågor på ”årsarbetskrafter” som vi ställt gällande ”antal personer” är att vi ska ha någonting att sätta i relation till de data vi får in. Alltså hur många tjänster är det som personerna delar på.

4.2 Kontrollorsaker

Under post 26 – kontrollorsaker har nya kontrollorsaker lagts till för att bättre beskriva vilken typ av kontroller som har utförts.

4.3 Rapporteringspunkter

Nya rapporteringspunkter har tillkommit. Se bilaga 2.

5 Rapporteringsformat

Rapporteringen sker genom att en XML-fil med uppgifterna tas ut ur Primör och laddas upp på Myndighetsrapporteringens webbplats. XML-filen ska följa ett specifikt XML-schema. Informationspost 1-15 (se avsnitt 6) rapporteras i ett formulär på webbplatsen.

Webbplatsen hittas via Livstecknet eller direkt på följande adress:
www7.slv.se/myndighetsrapportering

6 Begreppsförklaring

Nedan anges några viktiga begrepp som förekommer i anvisningen eller i rapporteringsmallen.

Anläggning

Varje enhet i ett livsmedelsföretag. (artikel 2.1 c i förordning (EG) nr 852/2004). Det är anläggningen som ska registreras eller godkännas. Se även Kontrollwiki Registrering och godkännande¹.

Kommentar: För verksamheter i primärproduktionen där begreppet anläggning inte är relevant, t.ex. jakt eller fiske, avses den registrerade och kontrollerade verksamheten.

Huvudsaklig produktionsinriktning

Den verksamhet som verksamhetsutövaren (eller kontrollmyndigheten) bedömer är den största verksamheten på anläggningen, t.ex. räknat i areal, antal kg eller antal djur. Om det är svårt att avgöra vad som är huvudsaklig produktionsinriktning, till exempel eftersom verksamheterna bedöms vara jämnstora, bör huvudsaklig verksamhet anges efter den verksamhet som har högst prioritetklass.

Kategori

Den prioritering av kontrollbehovet (klassning) ett kontrollobjekt ges baserat på prioritetklass och erfarenhetsklass enligt prioritets-erfarenhetsmatrisen i Livsmedelsverkets och Jordbruksverkets vägledning om ”Klassning av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen, prioritering och urval av kontrollobjekt” med fastställd datum 2017-02-23 (Livsmedelsverket) och 2017-02-27 (Jordbruksverket)², inklusive myndighetens justeringar för riskmodifierande faktorer och erfarenheter från tidigare utförda kontroller. .

¹ <https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/106/registrering-och-godkannande>

² https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/vagledningar-kontroll-handbocker/Klassning_av_livsmedelsforetag_och_foderforetag_inom_primarproduktionen_prioritering_och_urval_av_kontrollobjekt_Vagledning.pdf

Kvalitetssäkringssystem

Frivilliga första-, andra- och tredjepartssystem som företag i primärproduktionen använder i sin egen kontroll av verksamheten, t.ex. branschriktlinjer, djur- omsorgsprogram, mejeriföretagens kvalitetssäkringssystem eller certifierade system (t.ex. IP Sigill mjölk, IP Sigill frukt och grönt, Krav), som är bedömda av Livsmedelsverket och Jordbruksverket. Se även vägledning om Klassning av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen, prioritering och urval av kontrollobjekt” med fastställddatum 2017-02-23 (Livsmedelsverket) och 2017-02-27 (Jordbruksverket).

Offentlig kontroll

Varje form av kontroll som utförs av den behöriga myndigheten eller gemenskapen i syfte att kontrollera efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd. (artikel 2.1 i förordning (EG) nr 882/2004, kontrollförordningen)

Tvårvillkorskontroll

Tvårvillkoren är ett begränsat antal regler inom olika områden, till exempel foder- och livsmedelssäkerhet som lantbrukaren/primärproducenten måste följa för att få full utbetalning av jordbrukarstödet enligt förordning (EG) nr 1122/2009.

Vite

Om ett beslut förenas med vite innebär det att den enskilde blir skyldig att betala ett visst belopp till staten om hen inte rättar sig efter beslutet. Vite är således ett ekonomiskt påtryckningsmedel som myndigheten kan använda för att förmå den enskilde att följa myndighetens beslut.

Åtgärd vid bristande efterlevnad

När myndigheten har fattat någon form av beslut efter det att en avvikelse från livsmedelslagstiftningen har konstaterats. Det kan till exempel vara ett föreläggande, föreläggande med vite eller förbud.

7 Informationsposter

Följande uppgifter ska rapporteras:

7.1 Information om myndigheten

1) E-post officiell

Här anges myndighetens officiella e-postadress. Observera att det ska vara den officiella e-postadressen som inte är bunden till en viss person. Adressen ska vara tillgänglig och kunna läsas varje arbetsdag oberoende av sjukdom och ledighet bland myndighetens personal.

2) Antal personer enbart offentlig livsmedelskontroll enligt förordning (EG) 882/2004

Antal personer under året som utfört livsmedelskontroll enbart enligt förordning (EG) nr 882/2004, men *inte* utfört tvärvillkorskontroll enligt (EG) nr 1122/2009 (tvärvillkor, jordbrukarstöd).

3) Antal personer enbart tvärvillkor livsmedel

Antal personer under året som utfört livsmedelskontroll enbart inom tvärvillkorskontrollen (jordbrukarstöden), men *inte* offentlig kontroll enligt förordning (EG) nr 882/2004.

4) Antal personer både offentlig och tvärvillkorskontroll livsmedel

Antal personer under året som utfört livsmedelskontroll *både* enligt förordning (EG) nr 882/2004 (offentlig kontroll) *och* enligt förordning (EG) nr 1122/2009 (tvärvillkor, jordbrukarstöd).

För posterna 2-4 gäller följande:

Antalet personer avses – inte antalet årsarbetskrafter. **Varje person kan bara tillhöra en kategori.**

Uppgiften gäller antal personer som arbetat *operativt* (praktiskt) med livsmedelskontroll (utfört kontroll inklusive för- och efterarbete). Hit räknas *alla* personer som utför livsmedelskontroll, t ex livsmedelsinspektörer, länsveterinärer, kontrollant, provtagare och handläggare.

Arbetsuppgifterna och deras omfattning kan variera mellan olika personer, men kännetecknas av att arbetet är operativt och sker genom möten eller annan kontakt med livsmedelsföre-tagare. Om en tjänst har delats mellan flera personer anges det totala antalet personer.

Följande ska inte räknas med:

- Personer med endast administrativa uppgifter (administratörer, jurister, chefer, handläggare på länsstyrelsernas lantbruksenheter)
- Personer som enbart arbetar med tvärvillkorskontroll som inte innefattar livsmedelskontroll.
- Personer som arbetar med revision av kontrollmyndigheter

Observera att här avses endast antalet personer – inte antalet årsarbetskrafter.

Exempel: En person blir tjänstledig och ersätts med en vikarie delar av året. I rapporteringen ska detta anges som två personer.

Exempel: På en myndighet arbetar 1 person med kompetensstöd och samordning av kontrollen i primärproduktionen men utför inga kontroller operativt. 2 personer utför livsmedelskontroller enligt 882/2004 men inga tvärvillkorskontroller

inom livsmedel på vardera 15% av sina tjänster. 3 personer utför tvärvillkorskontroller inom livsmedel på vardera 10% av sina tjänster. 4 personer utför både livsmedelskontroller enligt 882/2004 och tvärvillkorskontroller inom livsmedel på vardera 20% av sina tjänster. I rapporteringen anges 2 personer på post 2, 3 personer på post 3 och personer på post 4. Personen som arbetar med kompetensstöd och samordning av kontrollen i primärproduktionen men som inte utför någon operativ kontroll ska inte räknas med under dessa poster. Hur många procent personerna arbetar är inte heller relevant för dessa poster.

Exempel: En person utför tvärvillkorskontroller inom alla områden på 75 % av sin tjänst och arbetar med administrativa uppgifter på den resterande delen av tjänsten. I rapporteringen anges detta som en person.

5) Antalet årsarbetskrafter som utfört offentlig livsmedelskontroll enligt förordning (EG) 882/2004

Det totala antal årsarbetskrafter som har arbetat *operativt* (praktiskt) med livsmedelskontroll under det gångna året, dvs under 2019. Samma kategori som i post 2, men nu vill vi få uppgift om årsarbetskrafter.

Hit räknas ”arbetskrafter” som arbetat *operativt* med livsmedelskontroll inom primärproduktionen enligt kontrollförordningen (ej tvärvillkor livsmedel), t ex livsmedelsinspektörer, länsveterinärer, provtagare, handläggare, länsveterinärer.

Om en person endast har haft en del av sin tjänst inom livsmedelskontrollen, så ska endast den delen räknas med.

Följande ska **inte** räknas med:

- Årsarbetskrafter som arbetat med tvärvillkorskontroll livsmedel.
- Årsarbetskrafter som arbetat med revision av kontrollmyndigheter.

Exempel: På en myndighet lägger tre personer vardera 10 % av sin arbetstid på operativ livsmedelskontroll enligt förordning (EG) nr 882/2004. Myndigheten anger därför 0,3 årsarbetskrafter.

6) Antalet årsarbetskrafter som utfört tvärvillkorskontroll livsmedel

Antalet årsarbetskrafter som arbetat *operativt* (praktiskt) med tvärvillkorskontroll (utfört kontroll inklusive för- och efterarbete) under det gångna året, dvs under 2019. Samma kategori som i post 3, men nu vill vi få uppgift om årsarbetskrafter.

Hit räknas alla ”arbetskrafter” som arbetat *operativt* med livsmedelskontroll inom primärproduktionen enligt tvärvillkoren (jordbrukarstöd), t ex livsmedelsinspektörer, länsveterinärer, provtagare och handläggare.

Följande ska **inte** räknas med:

- Årsarbetskrafter med endast administrativa uppgifter (administratörer, jurister, chefer, handläggare som inte utför kontroll).

- Årsarbetskrafter som enbart arbetat med offentlig kontroll enligt förordning (EG) nr 882/2004
- Årsarbetskrafter som enbart arbetat med tvärvillkorskontroll som inte omfattar livsmedelskontroll.
- Årsarbetskrafter som arbetat med revision av kontrollmyndigheter.

Exempel: På en myndighet lägger en person 10 % av sin arbetstid och en person 15 % av sin arbetstid på operativ livsmedelskontroll inom primärproduktionen enligt tvärvillkoren (jordbrukarstöd). Myndigheten anger därför 0,25 årsarbetskrafter.

7) Antal årsarbetskrafter administrativa uppgifter inom offentlig livsmedelskontroll

Hit räknas "arbetskrafter" som arbetat med *administrativa* uppgifter inom offentlig livsmedelskontroll, t ex administratörer, jurister, chefer, handläggare som inte utför kontroll.

8) Antal årsarbetskrafter administrativa uppgifter inom tvärvillkorskontroll livsmedel

Hit räknas "arbetskrafter" som arbetat med *administrativa* uppgifter inom tvärvillkorskontroll livsmedel, t ex administratörer, jurister, chefer, handläggare som inte utför kontroll.

9) Resursbehov för det kommande årets livsmedelskontroll

Det totala antal årsarbetskrafter som i verksamhetsplaneringen för 2020 uppskattas behövas, för att den offentliga livsmedelskontrollen inom primärproduktionen skulle kunna genomföras.

Hit räknas alla "arbetskrafter" som planeras arbeta operativt eller administrativt med livsmedelskontroll inom primärproduktionen enligt kontrollförordningen, t ex livsmedelsinspektörer, länsveterinärer, provtagare, handläggare, länsveterinärer, administratörer, sekreterare, chefer och jurister.

Det är det resursbehov myndigheten behöver för att kunna utföra livsmedelskontroll enligt förordning (EG) nr 882/2004, som ska anges. Resursbehov för att utföra livsmedelskontroll i samband med tvärvillkorskontroll enligt förordning (EG) nr 1122/2009 ska inte inkluderas.

Uppgiften avser det totala behovet för rapporteringsåret 2020, inklusive de årsarbetskrafter som myndigheten redan har.

Följande ska inte räknas med:

- Personal som arbetar med tvärvillkorskontroll inom livsmedelsområdet.
- Personal som arbetar med revision av kontrollmyndigheter.

10) Budgeterad kostnad för kontrollen

Den årliga kostnaden som budgeterats för myndighetens offentliga livsmedelskontroll i primärproduktionen, dvs. exklusive tvärvillkorskontroll livsmedel. Både budget för registrering/godkännande av livsmedelsanläggningar i primärproduktionen, operativ kontroll, eventuell planerad provtagning samt administration ska räknas med. Posten avser 2020. Lagstöd finns i 3e § punkt 4 LIVSFS 2005:21.

11) Antal registrerade anläggningar

Det totala antalet registrerade anläggningar som myndigheten har.

12) Totalt antal anläggningar

Här anges hur många anläggningar som finns i länet. De myndigheter som inte har alla sina anläggningar registrerade, får göra en uppskattning av hur många anläggningar det finns.

13) Vilka typer av anläggningar finns i länet

Ange vilka typer av anläggningar som finns i länet. De myndigheter som inte har alla sina anläggningar registrerade och riskklassade får göra en uppskattning av vilka typer av anläggningar som finns.

Svarsalternativ:

Se bilaga 1, Produktionsinriktningar

14) Provtagning

Om myndigheten har utfört offentlig provtagning inom livsmedelskontrollen i primärproduktionen under året, så ska det anges här.

Svarsalternativen är:

- Ja
- Nej

15) Laboratorium som myndigheten har avtal med

Om myndigheten har utfört offentlig provtagning inom livsmedelskontrollen i primärproduktionen under året, så ska man ange vilket eller vilka laboratorium som utfört analyserna. Om provtagning inte skett och länsstyrelsen har avtal med laboratorium, ska det/de laboratorierna som myndigheten har avtal med anges.

7.2 Information om livsmedelsanläggningar

16) Anläggnings ID

Den individuella kod som myndighetens diariesystem, eller som på motsvarande sätt, tilldelats anläggningen är anläggningens ID. Koden ska vara densamma som föregående år. Anläggningsnumret är inte samma sak som produktionsplatsnumret.

Då en ny livsmedelsverksamhet registreras eller godkänns, ska ett nytt "Anläggnings ID" tilldelas verksamheten.

Exempel: En mjölkgård drivs av en företagare och anläggningen har tilldelats en särskild kod. Denna kod är 1179. Företagaren säljer sin gård och en ny företagare tar över verksamheten. Eftersom en ny livsmedelsföretagare registreras så måste ett nytt "Anläggnings ID" ges den nya verksamheten. Det nya objektet får koden 6587.

Exempel: En större grisuppfödning drivs av en företagare och anläggningen har tilldelats en särskild kod. Verksamheten drivs av ett handelsbolag. Ägaren ombildar bolaget och startar ett aktiebolag som tar över verksamheten. Samma lokaler och samma personal ingår i det nya bolaget. Eftersom det formellt sett är en ny livsmedelsföretagare som tar över verksamheten så får den nya anläggningen ett nytt "Anläggnings ID".

17) Huvudsaklig produktionsinriktning

Alla livsmedelsanläggningar ska vara definierade och tilldelade en produktionsinriktning. Här anges den huvudsakliga produktionsinriktningen. Produktionsinriktningar att välja på finns i bilaga 1.

Huvudsaklig produktionsinriktning är den verksamhet som verksamhetsutövaren (eller kontrollmyndigheten) bedömer är den största verksamheten på anläggningen, t.ex. räknat i areal, antal kg eller antal djur. Om det är svårt att avgöra vad som är huvudsaklig verksamhet, till exempel för att verksamheterna är jämnstora, bör huvudsaklig produktionsinriktning anges efter den verksamhet som har högst prioritetklass (se vägledningen "Klassning av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen, prioritering och urval av kontrollobjekt" med fastställddatum 2017-02-23 (Livsmedelsverket) och 2017-02-27 (Jordbruksverket)).

Exempel: En primärproducent bedriver mjölkproduktion och spannmålsproduktion i ungefär samma omfattning. Även uppfödning av får förekommer i mindre skala.

Produktionsinriktningen som rapporteras som huvudsaklig är "odling av spannmål för livsmedelsändamål", eftersom mjölk- och spannmålsproduktion har ungefär samma omfattning, men spannmålsproduktion har högsta prioritetklass.

18) Annan produktionsinriktning

En anläggning kan ha fler än en verksamhet. Här anges samtliga produktionsinriktningar från bilaga 1 (förutom den som angetts under punkt 13), som stämmer överens med anläggningen.

Exempel: En primärproducent bedriver spannmålsproduktion. Även uppfödning av får förekommer i mindre skala. Spannmålsproduktionen har angivits som huvudsaklig produktionsinriktning. Som annan produktionsinriktning rapporteras "Uppfödning av får och get".

19) Prioritetsklass

Av rapporteringen ska anläggningens prioritetsklass framgå. Rapporteringen ska följa strukturen i vägledningen "Klassning av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen, prioritering och urval av kontrollobjekt" med fastställddatum 2017-02-23 (Livsmedelsverket) och 2017-02-27 (Jordbruksverket)

Svarsalternativ:

- 1
- 2
- 3
- 4

Exempel 1: En primärproducent bedriver mjölkproduktion och spannmålsproduktion. Mjölkproduktionen har angivits som huvudverksamhet. Kontrollmyndigheten har placerat anläggningen i prioritetsklass 2, dvs. efter huvudsaklig produktionsriktning. Denna prioritetsklass rapporteras.

Exempel 2: Primärproducenten i exempel 1 börjar leverera opastöriserad mjölk direkt till konsumenter. Detta är en riskmodifierande faktor som gör att anläggningen flyttas upp en prioritetsklass, dvs till prioritetsklass 1.

20) Erfarenhetsklass

Anläggningens erfarenhetsklass. Av rapporteringen ska anläggningens erfarenhetsklass framgå. Erfarenhetsklassen beror bl.a. på vilket eller vilka kvalitetssäkringssystem som tillämpas vid anläggningen. Rapporteringen ska följa strukturen i vägledningen "Klassning av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen, prioritering och urval av kontrollobjekt" med fastställddatum 2017-02-23 (Livsmedelsverket) och 2017-02-27 (Jordbruksverket)

Det är erfarenhetsklassen vid rapporteringstillfället som anges.

Svarsalternativ:

- A
- B
- C
- D

Exempel: En livsmedelsanläggning i primärproduktionen har i samband med registreringen placerats i erfarenhetsklass D. Vid kontroll på anläggningen får länsstyrelsen information om att företaget följer ett av myndigheternas bedömda kvalitetssäkringssystem och företaget tilldelas därför en ny erfarenhetsklass. Det är erfarenhetsklassen vid rapporteringstillfället som ska anges i rapporteringen.

21) Kategori vid rapporteringstillfället

Här anges den kategori som anläggningen placeras i utifrån vägledningen ”Klassning av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen, prioritering och urval av kontrollobjekt” med fastställddatum 2017-02-23 (Livsmedelsverket) och 2017-02-27 (Jordbruksverket) och myndighetens egna justeringar. Det är den kategori som anläggningen har vid rapporteringstillfället som ska anges. Om anläggningen har flyttats i kategori efter kontrollen, så är det den nya kategorin som ska anges.

Svarsalternativ:

- Grön
- Blå
- Gul
- Orange
- Röd

22) Kvalitetssäkringssystem

Om anläggningen tillämpar ett eller flera kvalitetssäkringssystem, så ska de rapporteras under den här punkten. Rapporteringen ska följa strukturen i vägledningen "Klassning av livsmedelsföretag och foderföretag inom primärproduktionen, prioritering och urval av kontrollobjekt" med fastställddatum 2017-02-23 (Livsmedelsverket) och 2017-02-27 (Jordbruksverket).

Svarsalternativ (observera att text inom parentes inte ska rapporteras in):

Branschriktlinje mjölkproduktion
Branschriktlinjer honungsproduktion
Branschriktlinjer grisproduktion
Branschriktlinjer lamm och nötköttsproduktion
Branschriktlinjer frilandsodling grönsaker och bär
Branschriktlinjer Spannmål, oljeväxter och trindsäd
Rekommendationer fusariumtoxin
Miljöhusesynt
Bihusesynt
Mejeriföretagens kvalitetssäkringssystem
IP Sigill Frukt och Grönt
IP Sigill Spannmål och oljeväxter
IP Sigill Gris
IP Sigill Kyckling
IP Sigill Mjök
IP Sigill Nöt
IP Sigill biodling
Ekologisk produktion (certifiering)
Krav
Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll Gris*
Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll Mjök/Nöt*
Plan och riktlinjer för frivillig salmonellakontroll Fågel
Plan och riktlinjer för campylobakter Fågel
Smittsäkrad Besättning Gris, nivå 1
Smittsäkrad Besättning Gris, nivå 2 eller 3
Smittsäkrad Besättning Nöt, nivå 1
Smittsäkrad Besättning Nöt, nivå 2 eller 3
Svensk fågels omsorgsprogram
Svenska äggs omsorgsprogram
Tvårvillkorsrådgivning
Annat KSS

*Har från och med 2015 succesivt ersatts med programmen för smittsäkrad besättning.

Exempel: En fruktodlare är certifierad enligt IP Sigill Frukt och Grönt och Krav. I rapporteringen ska framgå att företaget tillämpar båda kvalitetssäkringssystemen.

7.3 Information om utförda kontroller

23) Datum för kontrollen

Det datum då kontrollen utfördes. Som kontroll räknas all utförd kontroll i form av besök på en anläggning, detta inkluderar besök i samband med ett godkännande.

24) Kontrollorsak

Här ska anges om den utförda kontrollen var planerad kontroll, uppföljande kontroll eller händelsestyrd kontroll. Det är urvalet som styr vilken kontrollorsak som ska anges. **Även kontroll som sker ”vid skrivbordet” räknas hit, om den resulterar i att man kan sätta avvikelse/utan avvikelse på en rapporteringspunkt.** Det kan till exempel handla om uppföljning från en tidigare kontroll.

Planerad kontroll, riskbaserad	Den normala och rutinmässigt planerade offentlig kontroll som sker utifrån anläggningens tilldelade kategori och kontrollprioritet enligt länsstyrelsens kontrollplan enligt förordning (EG) nr 882/2004
Planerad kontroll, stickprov	Den planerade stickprovskontroll av anläggningar som görs enligt vägledning för riskklassificering av livsmedelsföretag och foderföretag i primärproduktionen enligt förordning (EG) nr 882/2004
Planerad kontroll, kombinerad	Planerad kontroll av anläggning där man gjort urval för riskbaserad offentlig kontroll, från detta valt vilka anläggningar som ska kontrolleras och efter jämförelse med tvärvillkorsurval sett att kontrollerna gick att samordna.
Planerad tvärvillkorskontroll, normal	Den planerade kontroll av livsmedelsanläggningar som valts ut och kontrollerats inom tvärvillkorskontrollen enligt förordning (EG) nr 1122/2009
Planerad tvärvillkorskontroll, utökad	Planerad kontroll av livsmedelsanläggningar som valts utmed avseende på tvärvillkorskontroll enligt förordning (EG) nr 1122/2009 men som utökats till att omfatta fler krav i livsmedelslagstiftningen.
Planerad kontroll, övrigt	Övrig planerad kontroll, t ex projekt, riktad kontroll enligt förordning (EG) nr 882/2004.
Uppföljande kontroll, platsbesök	Kontroller gjorda för att följa upp avvikelser och bristande efterlevnad konstaterade vid den planerade eller händelsestyrda kontrollen, inkl. den planerade tvärvillkorskontrollen, enligt förordning (EG) nr 882/2004

Uppföljande kontroll, administrativ	Kontroller gjorda för att följa upp avvikelser och bristande efterlevnad konstaterade vid den planerade eller händelsestyrda kontrollen, inkl. den planerade tvärvillkorskontrollen, enligt förordning (EG) nr 882/2004. Kontroller utförda på kontoret genom granskning av inskickade handlingar, foton etc.
Händelsestyrd kontroll	Kontroll påkallad av yttre omständigheter, t.ex. klagomål, matförgiftning, resultat från Livsmedelsverkets kontrollprogram enligt förordning (EG) nr 882/2004, direktiv 96/23, förordning (EG) nr 1881/2007 m.fl.

Exempel: En mjölkproducent har valts ut för tvärvillkorskontroll. Kontrollen rapporteras som Planerad tvärvillkorskontroll, normal.

25) Föranmäld/oanmäld kontroll

För varje kontroll som genomförs ska information om den varit föranmäld eller oanmäld rapporteras. Med en föranmäld kontroll avses alla kontroller där myndigheten på något sätt i förväg aviserat att kontroll kommer att genomföras. Om myndigheten upp till två timmar innan besöket meddelar att man kommer, så kan besöket betraktas som oanmält, förutsatt att aviseringen bedömts vara nödvändig för kontrollens genomförande.

26) Rapporteringspunkt

Rapporteringspunkterna är de som anges i bilaga 2. Punkterna rapporteras tillsammans med kontrollresultaten (se informationspost 28). De punkter som ska rapporteras är de som kontrollerats. Även de punkter som bedöms som "ej aktuell" för verksamheten ska rapporteras.

Rapporteringspunkterna inkluderar kontrollpunkter som utgör tvärvillkor. I vissa fall har två kontrollpunkter som finns i kontrollprotokollet för tvärvillkor slagits samman i en rapporteringspunkt. Vilka dessa är framgår av bilaga 2.

Rapportering av kontroll enligt de operativa målen

Kontrollområde 20 visar att man gjort kontroll i enlighet med det operativa målet i den nationella kontrollplanen. Resultatet ska rapporteras både på den rapporteringspunkt som är tillämplig utifrån gällande lagstiftning och på den punkt som visar att det operativa målet blivit kontrollerat. Detta för att rapporteringen ska kunna visa både vilka lagstiftningsområden som blivit kontrollerade, men även att kontroll har skett mot det som avses i det operativa målet. Detta betyder att ett resultat aldrig kan rapporteras endast på rapporteringspunkt 20.1.

27) Kontrollresultat

Här anges resultatet från varje kontrollerad rapporteringspunkt.

Svarsalternativen är:

- Avvikelse
- Utan avvikelse
- Ej aktuell
- Ej kontrollerad

Svarsalternativet ”ej aktuell” ska endast användas om rapporteringspunkten inte är relevant på anläggningen överhuvudtaget. Det betyder att om en kontroll utförs på bara spannmålsproduktion, men anläggningen har både spannmålsproduktion och mjölkproduktion, så är även de rapporteringspunkter som rör mjölkproduktionen relevanta och ska fyllas i som ”Ej kontrollerad”.

Observera att det är utifrån livsmedelslagstiftningen som punkterna ska rapporteras. Det är alltså bara om en punkt inte är aktuell utifrån livsmedelslagstiftningen, som den ska rapporteras som ”ej aktuell”.

När rapporteringen sker via Primör är det viktigt att rätt checklista/checklistor används. Annars blir kontrollresultaten felaktigt rapporterade. Samtliga checklistor knutna till produktionsinriktningarna på en anläggning ska fyllas i om det är en riskbaserad-, stickprovs-, uppföljande- eller händelsestyrd kontroll. Om det är en ren tvärvillkorskontroll ska bara checklistan för tvärvillkorskontroll fyllas i.

Exempel: Kontroll utförs på en anläggning med produktionsinriktningarna mjölk, köttproduktion och spannmål, men kontroll utförs endast på mjölk. Samtliga checklistor knutna till anläggningen ska fyllas i, dvs mjölk, animal och vegetabilier. Punkterna i checklistorna för animal och vegetabilier fylls i Primör i som ”Ej kontrollerad”.

Exempel: En kontroll utförs endast i enlighet med tvärvillkorspunkterna på en anläggning och kontrollresultaten fylls i endast på tvärvillkorschecklistan.

7.4 Information om åtgärder vid bristande efterlevnad

Om myndigheten efter en kontroll har fattat någon form av myndighetsbeslut, så ska det rapporteras.

28) Datum för beslut om åtgärd

Datomet då beslutet expedierades anges. Flera beslut kan ha fattats efter ett kontrollbesök. För varje separat beslut ska ett datum anges.

Observera att det inte är datomet då det man har förelagt om ska vara åtgärdat, som ska rapporteras.

Exempel: Dagen efter en kontroll skriver kontrollmyndigheten ett föreläggande. Datomet då beslutet expedieras anges i rapporteringen.

29) Åtgärd vid bristande efterlevnad

Här anges vilket typ av beslut som har fattats. Om kontrollen resulterar i fler än ett beslut, så ska samtliga beslut anges.

- Föreläggande
- Begränsa utsläppande på marknaden
- Begränsa import/export
- Förbjuda utsläppande på marknaden
- Förbjuda import/export
- Beordra att livsmedel återkallas
- Beordra att livsmedel dras tillbaka från marknaden
- Beordra att livsmedel destrueras
- Ge tillstånd till att livsmedel används till andra ändamål
- Tillfälligt avbryta driften under lämplig tidsperiod
- Stänga företaget under lämplig tidsperiod
- Stänga delar av företaget under lämplig tidsperiod
- Åtgärder om sändningar från tredje land, som avses i artikel 19 förordning (EG) 882/2004.
- Anmälan för åtal

Exempel: Allvarliga brister konstateras i anläggningens rutiner för hantering av läkemedel, dokumentation av läkemedelsbehandlingar och beaktande av karenstider. Länsstyrelsen beslutar att förbjuda utsläppande av livsmedel på marknaden. Beslutet fattas i omedelbar anslutning till kontrollen. Därefter beslutar länsstyrelsen att förelägga företagaren att göra vissa åtgärder som omfattar rutiner och dokumentation. Dessutom lämnas en åtalsanmälan till polismyndigheten. I rapporteringen anges tre separata åtgärder "förbjuda utsläppande på marknaden", "föreläggande" och "åtalsanmälan".

30) Orsak till åtgärden

Orsaken till åtgärden är att avvikelser har konstaterats på en eller flera av rapporteringspunkterna. Den/de rapporteringspunkt/-er som är orsaken till myndighetsåtgärden, dvs. beslutet, ska anges här. Listan över orsaker är densamma som listan för rapporteringspunkter (se bilaga 2). Orsakerna anges per beslut.

Exempel: En mjölkgård kontrolleras av länsstyrelsen. Under kontrollpunkten "Skadedjursbekämpning" konstateras att det föreligger två "avvikelser". Myndigheten förelägger livsmedelsföretagaren att åtgärda problemen. Det finns två olika orsaker till beslutet, dvs. "Skadedjursbekämpning – mjölkkrum" 10.1 och "Skadedjursbekämpning – övrigt" 10.2. Orsakerna rapporteras som Orsak 10.1 och Orsak 10.2.

31) Engångsvite/löpande vite

I de fall då ett beslut har förenats med vite ska det rapporteras om det är ett löpande vite eller ett engångsvite.

Svarsalternativ:

- Engångsvite
- Löpande vite

Bilaga 1 – Produktionsinriktningar

1. Uppfödning av fjäderfä och struts
2. Uppfödning av får och get
3. Uppfödning av gris, smågrisproduktion
4. Uppfödning av gris, slaktsvin
5. Uppfödning av gris, annat än slaktsvin eller smågrisproduktion
6. Uppfödning av hägnat vilt
7. Uppfödning av häst
8. Uppfödning av nötkreatur
9. Uppfödning av ren
10. Uppfödning av kanin
11. Odling av fisk och kräftdjur
12. Honungsproduktion (biodling)
13. Mjolkproduktion, Får
14. Mjolkproduktion, Get
15. Mjolkproduktion, Nöt
16. Mjolkproduktion, annat produktionsdjur
17. Försäljning av opastöriserad mjölk direkt till konsumenter, max 70 liter/vecka
18. Odling eller insamling av tvåskaliga blötdjur
19. Äggproduktion
20. Fiske (fisk och kräftdjur, viltfångade)
21. Jakt (frilevande vilt)
22. Odling av baljväxter
23. Odling av oljeväxter
24. Odling av potatis
25. Odling av sockerbetor
26. Odling av spannmål för livsmedelsändamål
27. Odling av bladgrönsaker på friland
28. Odling av bladgrönsaker i växthus
29. Odling av köksväxter på friland (ej bladgrönsaker)
30. Odling av bär på friland
31. Odling av frukt på friland
32. Odling av trädgårdsväxter i växthus
33. Odling av svamp
34. Produktion av groddar
35. Insamling av vilda bär och svampar
36. Uppsamlingscentraler för vilt
37. Samlingsplats/upsamlingscentral för vegetabiliska primärprodukter
38. Packeri inom primärproduktion
39. Annat

Bilaga 2 - Rapporteringspunkter

Kontrollområde	Rapporteringspunkt	Hänvisning till vägledning om offentlig kontroll i primärproduktionen* samt lagstiftning	Kommentar till rapporteringspunkt
1. Rengöring och desinfektion	1.1 Rengöring och desinfektion - ändamålsenliga rutiner för rengöring av utrustning, redskap och ytor i kontakt med ätbara växtprodukter	13.1 = 852/2004, bilaga 1, pkt 5a (vegetabilier)	Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Finns ändamålsenliga rutiner/arbetsätt för regelbunden rengöring av utrustning, redskap och ytor som kommer i direkt kontakt med ätbara livsmedel?
	1.2 Rengöring och desinfektion - ändamålsenliga rutiner för rengöring av utrustning, redskap och ytor i kontakt med mjölk	15.7 (Lmjölk 7) Tvärvillkor 853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kap I, stycke IIA, pkt 4	Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Finns ändamålsenliga rutiner/arbetsätt för regelbunden rengöring av utrustning, redskap och ytor som kommer i direkt kontakt med mjölk?
	1.3 Rengöring och desinfektion – övrigt	13.1 = 852/2004, bilaga 1, pkt 5a (vegetabilier) 14.1 = 852/2004, bilaga 1, pkt 4a (animalier)	Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.
2. Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon, fartyg (utformning och underhåll)	2.1 Lokaler och utrustning - mjölkkningsutrustning, kylutrustning och lokaler minimerar risken för kontaminering av mjölk	15.5 (Lmjölk 5) Tvärvillkor 853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kap I, stycke IIA, pkt 1	Kontrollresultat på följande fråga rapporteras: Är utrustning och lokaler utformade och underhållna så att risken för kontaminering av mjölken minimeras?

	2.2 Utrustning - ändamålsenliga ytor och material för <i>kontakt med mjölk</i>	15.6 (Lmjölk 6) Tvärvillkor 853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kap I, stycke IIA, pkt 3	Kontrollresultat på följande fråga rapporteras: Är ytor och material som kommer i kontakt med mjölken av släta, tvättbara och giftfria material samt väl underhållna?
	2.3 Infrastruktur, lokaler och utrustning, även fordon och fartyg – övrigt (<i>utformning och underhåll</i>)	13.2 = 852/2004, bilaga I, pkt 5b (vegetabilier) 14.2 = 852/2004, bilaga I, pkt 4b (animalier)	Alla övriga kontrollresultatet inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.
3. Lagring och transport	3.1 Lagring av spannmål	13.3 = 852/2004, bilaga I, pkt 5b (vegetabilier)	Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Lagras spannmålen så att risken för t.ex. mykotoxinbildning eller skadedjursangrepp minimeras?
	3.2 Lagring av ägg	19.1 (Lägg 1) = 853/2004, bilaga III, avsnitt X, kap I, pkt 1 Tvärvillkor	Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Förvaras äggen rent, torrt, fritt från främmande lukter samt skyddas effektivt mot stötar och solljus?
	3.3 Lagring och transport av fisk	14.3 = 853/2004, bilaga III, avsnitt VII	Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Lagras och transporteras primärprodukterna så att risken för t.ex. parasiter minimeras?
	3.4 Lagring och transport – övrigt (övriga anläggningar/branscher)	13.2 = 852/2004, bilaga I, pkt 5b (vegetabilier) 14.3 = 852/2004, bilaga I, pkt 4b (animalier)	Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.

4. Hygienisk produktion	4.1 Hygienisk produktion - ändamålsenliga rutiner för <i>mjölkningshygien</i> (förmjölkningrutiner)	15.9 (Lmjölk 9) Tvärvillkor 853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kap I, stycke IIB, pkt 1a	Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Innebär primärproducentens rutiner för rengöring av juver, spenar och intilliggande delar att mjölkning sker på ett hygieniskt sätt?
	4.2 Hygienisk produktion - ändamålsenliga rutiner för att <i>upptäcka och avskilja mjölk från sjuka djur</i>	15.1 (Lmjölk 1) – friska djur 853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kap I, stycke I, pkt 1a och 1b (1b tvärvillkor) 15.2 (Lmjölk 2) - juversår 853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kap I, stycke IIB, pkt 1c (1c tvärvillkor) 15.11 – mjölken kontrolleras, mjölken från sjuka djur avskiljs, råmjölk avskiljs o. hanteras separat 853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kap I, stycke IIB, pkt 1b, 1c, 1f	Kontrollresultatet på följande frågor rapporteras: Finns rutiner/systematisk arbetssätt för att upptäcka sjuka djur? Avskiljs mjölk från djur som har sår på juvret som kan påverka mjölken? Mjölkas och hanteras råmjölk separat så att den inte blandas med obehandlad mjölk?
	4.3 Hygienisk produktion – ändamålsenliga rutiner (arbetsmetoder) för urtag av fisk, ren och vilt	16.1 (frilevande vilt, renskötsel) 18.1 (fiske och fiskeriprodukter)	Jfr vägledningen och ffa lagstiftningen
	4.4 Hygienisk produktion – övrigt Övriga branscher	13.4 = 852/2004, bilaga I, pkt 5b 15.12 = 853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kap I, stycke IIB, pkt 1e (spendopningsmedel)	Alla övriga kontrollresultat detta kontrollområde rapporteras i denna punkt inklusive hantering av förpackningsmaterial.

5. Personalhygien	5.1 Personalhygien – funktionella handtvättanordningar vid hantering av <i>obehandlad mjölk</i> och <i>ätfärdiga växtprodukter</i>	13.5 = 852/2004, bilaga I, pkt 5b 15.14 = 853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kap I, stycke IIC, (pkt 1) och 2	Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Finns lämpliga handtvättmöjligheter (rinnande kallt och varmt vatten (mjölkproduktion), rinnande rent vatten (växtproduktion) tvål, möjlighet till hygienisk torkning av händer i anslutning till mjölkningsplatsen/produktionsplatsen?)
	5.2 Personalhygien – ändamålsenliga rutiner för personalens hälsotillstånd	13.5 = 852/2004, bilaga I, pkt 5d 14.12 = 852/2004, bilaga I, pkt 4h	Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Finns ändamålsenlig rutin/systematiskt arbetssätt för att <i>förhindra att smitta överförs</i> från personer till livsmedel? <i>(Handlar om överföring av smitta från människa till djur eller vid hantering av ätfärdiga primärprodukter)</i>
	5.3 Personalhygien – övrigt (övriga anläggningar/branscher, ej mjölk och odling av ätfärdiga veg.)	13.5 = 852/2004, bilaga I, pkt 5d 14.12 = 852/2004, bilaga I, pkt 4h	Alla övriga kontrollresultat detta inom kontrollområde rapporteras i denna punkt.
6. Förpackningsmaterial	6.1 Förpackningsmaterial (FCM)	13.6 (paketering av vegetabilier inom primärproduktionen) 14.5 (honung, råmjölk) 1935/2004, 450/2009. LIVFS 2011:7	Material i kontakt med livsmedel. Hela kontrollresultatet inom kontrollområdet rapporteras i denna punkt.
7. Vattenkvalitet	7.1 Vattenkvalitet - ändamålsenliga rutiner för upptag av tvåskaliga blötdjur från godkänt vatten	14.6 853/2004, bilaga III, avsnitt VII, kap. II A	Kontrollresultat på följande fråga rapporteras: Tas de tvåskaliga blötdjuret upp eller återutläggs i godkänt, öppet vatten?

	7.2 Vattenkvalitet – bevattningsvatten	13.7 852/2004, bilaga I, pkt 5c	Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Finns ändamålsenliga rutiner för som säkerställer att förorenat vatten inte används och att dricksvatten används när så är lämpligt?
	7.3 Vattenkvalitet – övrigt (övriga anläggningar/branscher)	13.7 852/2004, bilaga I, pkt 5c 14.6 852/2004, bilaga I, pkt 4d	Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.
8. Temperatur	8.1 Förvaringstemperatur - ändamålsenlig rutin för <i>kylförvaring av mjölk</i> (och råmjölk)	15.13 (Lmjölk 10) 853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kap I, stycke II B, pkt 2 och 4 Tvärvillkor	Kontrollresultatet på följande frågor rapportera: Säkerställs temperaturen i mjölktanken? Kyls och förvaras mjölken enlighet med temperaturkraven i lagstiftningen? (Jfr kontrollpunkt 15.13).
	8.2 Förvaringstemperatur - ändamålsenlig rutin för förvaring av övriga primärprodukter av animaliskt ursprung	19.2 (ägg) = 853/2004, bilaga III, avsnitt X, kap I, pkt 2 (Musslor)= 853/2004, bilaga III, Avsnitt VII, kap VIII, pkt 1 (Fiskeriprodukter)= 853/2004, bilaga III, Avsnitt VIII, Kap VII	Alla övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt.
9. Utbildning	9.1 Utbildning	13.8 = 852/2004, bilaga I, pkt 5d 14.7 = 852/2004, bilaga I, pkt 4e	Hela kontrollresultatet inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt. Personal som hanterar livsmedel ska vara vid god hälsa och får utbildning om hälsorisker.

10. Skadedjursbekämpning	10.1 Skadedjursbekämpning - ändamålsenliga rutiner för mjölkrum (specifikt krav)	15.8 (Lmjölk 8) = 853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kap I, stycke II A, pkt 2 Tvärvillkor	Kontrollresultat på följande fråga rapporteras: Finns ändamålsenliga rutiner / arbetssätt och vidtas lämpliga åtgärder för att minimera risken för skadedjur mjölkrummet?
	10.2 Skadedjursbekämpning – övrigt (övriga anläggningar/branscher, allmänt krav)	13.9 = 852/2004, bilaga I, pkt 5e, 852/2004, bilaga I, pkt 9b 14.8 = 852/2004, bilaga I, pkt 4f	Hela kontrollresultatet inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt
11. Smittskyddsåtgärder	11.2 Smittskydd – ändamålsenliga rutiner för att förhindra spridning av smitta genom att produktionsdjuren är rena och framför allt att djuren är rena när de skickas till slakt.	14.4 = 852/2004, bilaga I, pkt 4c (rena djur)	Kontrollera att det finns rutiner för att djuren är rena när de skickas till slakt samt att produktionsdjuren (t ex mjölkkor och värphöns) i möjligaste mån är rena.
12. Hantering och förvaring av farliga ämnen	12.1 Hantering och förvaring av farliga ämnen	13.10 (Lväxt 1) = 852/2004, bilaga I, pkt 5f Tvärvillkor 14. 9 (Lanimal 1) = 852/2004, bilaga I, pkt 4g Tvärvillkor	Hela kontrollresultatet inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt (<i>se vägledning till kontroll i primärproduktionen</i>).
13. Hantering och förvaring av avfall	13.1 Hantering och förvaring av avfall	13.11 (Lväxt 2) = 852/2004, bilaga I, pkt 5f Tvärvillkor 14.10 (Lanimal 2) = 852/2004, bilaga I, pkt 4g Tvärvillkor	Hela kontrollresultatet inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt (<i>se vägledning till kontroll i primärproduktionen</i>).

14. Växtskyddsmedel och biocider	14.1 Växtskyddsmedel och biocider - ändamålsenliga rutiner för <i>användning</i>	13.12 (Lväxt 3) = 852/2004, bilaga I, pkt 5h Tvärvillkor	Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Används växtskyddsmedel och biocider på korrekt sätt enligt tillämplig lagstiftning? Minimeras risken för resthalter över MRL genom t.ex. att rätt preparat används till rätt gröda, doseringsanvisningar följs, karenstider respekteras. Otillåtna preparat används inte.
	14.2 Växtskyddsmedel och biocider - <i>dokumentation</i> över använda preparat	13.13 (Lväxt 4) = 852/2004, bilaga I, pkt 7 och 9a Tvärvillkor	Kontrollresultatet på följande frågor rapporteras: Finns dokumentation över all användning av växtskyddsmedel och biocider i växtodlingen och innehåller dokumentationen alla relevanta uppgifter? Styrker dokumentationen att växtskyddsmedel och biocider använts på rätt sätt?
15. Läkemedel	15.1 Läkemedel - ändamålsenliga rutiner för <i>användning</i> av läkemedel <i>inkl. karenstider</i>	14.13 (LAnimal 3) = 852/2004, bilaga I, pkt 4j Tvärvillkor 15.3 (Lmjölk 3) = 853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kap I, stycke II B, pkt 1d Tvärvillkor	Kontrollresultatet på följande frågor rapporteras: Används läkemedel på rätt sätt enligt tillämplig lagstiftning? Respekteras karenstiderna? T.ex. genom att djur eller grupper av djur som står under behandling kan identifieras.

	<p>15.2 Läkemedel - ändamålsenliga rutiner för <i>märkning av djur</i> och <i>avskiljande av mjölk under karenstiden</i></p>	<p>15.4 (LMjolk 4) 853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kap I, stycke I, pkt 1e Tvärvillkor</p> <p>15.10 (LMjolk 9) 853/2004, bilaga III, avsnitt IX, kap I, stycke II B, pkt 1d Tvärvillkor</p>	<p>Kontrollresultatet på följande frågor rapporteras: Kan mjölkproducerande djur som står under behandling identifieras? Finns rutiner som säkerställer att mjölk som kan innehålla rests substanser inte levereras utan avskiljs och hanteras separat? Kan primärproducenten verifiera att mjölk från djur som fått illegal behandling avskiljs?</p>
	<p>15.3 Läkemedel - <i>dokumentation</i> över använda preparat</p>	<p>14.14 (LAnimal 5) = 852/2004, bilaga I, pkt 7 och 8b samt LIVSFS (2009:3) om karenstider Tvärvillkor</p>	<p>Kontrollresultatet på följande frågor rapporteras: Finns dokumentation över all användning av läkemedel, inkl. naturpreparat och homeopatika, och innehåller dokumentationen uppgifter om preparat, behandlingstid och karenstid? Styrker dokumentationen att läkemedel använts på rätt sätt och att karenstider respekterats?</p>
<p>16. Provtagning, analyser och rapporter</p>	<p>16.1 Provtagning, analyser och rapporter, exklusive mikrobiologiska kriterier för obehandlad mjölk och råmjölk</p>	<p>13.14 (LVäxt 5) = 852/2004, bilaga I, pkt 5g = 852/2004, bilaga I, pkt 9c (dok)= Tvärvillkor</p> <p>14.15 (LAnimal 6) = 852/2004, bilaga I, pkt 4i = 852/2004, bilaga I, pkt 8d (dok) = Tvärvillkor</p> <p>14.16 (LAnimal7) = 852/2004, bilaga I, pkt 8e. Tvärvillkor</p>	<p>Hela kontrollresultatet inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt (<i>se vägledning till kontroll i primärproduktionen</i>).</p>

	<p>16.2 Provtagning, analyser och rapporter avseende mikrobiologiska kriterier för obehandlad mjölk och råmjölk</p>	<p>15.15 = 853/2004, bilaga III, avsnitt IX, avsnitt mikrobiologiska kriterier</p>	<p>Kontrollresultatet på följande frågor rapporteras: Tas prover med den frekvens som föreskrivs i lagstiftningen? Finns analysresultat och vidtas åtgärder om de mikrobiologiska kriterierna inte uppfylls? Informeras länsstyrelsen om kraven inte uppfylls?</p>
<p>17. Information</p>	<p>17.1 Information – uppfylls märknings- och informationskraven <i>(alla branscher de generalla - underlag för spårbarhet, de specifika för musslor, viss fet fisk från Östersjöområdet – fiskezon, ägg, råmjölk)</i></p>	<p>13.15 14.18 178/2002, art. 8 och 16 LIVSFS 2014:4 Informationsförordningen 1169/2011 LIVSFS (2011:19) om utförsel och export av viltfångade fiskarter från Östersjöområdet LIVSFS (2003:10) om honung Särskilda krav på märkning i avsnitten om musslor, ägg, råmjölk i 853/2003, bilaga III 208/2003 Spårbarhetskrav för groddar</p>	<p>Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras: Är märkningsuppgifterna och informationen i enlighet med lagstiftningen och så att konsumenten kan göra ett medvetet val, inte vilseledas av uppgifterna eller utsätts för någon hälsorisk?</p> <p>Gäller alla förekommande märkningsregler och alla primärprodukter som förpackas i primärproduktionen, antingen i transportförpackningar (grossistförpackningar) eller i färdigförpackningar. Omfattar både fysisk märkning på varan, följesedlar och transportdokument <i>(se vägledning till kontroll i primärproduktionen)</i>.</p>

	17.5 Information – övrigt	<p>13.15 14.18 178/2002, art. 8 och 16 SLVFS 2004:27 Informationsförordningen 1169/2011 LIVSFS (2011:19) om utförelse och export av viltfångade fiskarter från Östersjöområdet LIVSFS (2003:10) om honung Särskilda krav på märkning i avsnitten om musslor, ägg, råmjölk i 853/2003, bilaga III</p>	<p>Övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras i denna punkt (<i>se vägledning till kontroll i primärproduktionen</i>).</p> <p>Inkluderar frivillig märkning som t ex IP, för att upptäcka ev. livsmedelsbedrägerier.</p>
18. Spårbarhet	18.1 Spårbarhet – dokumentation i enlighet med kraven på spårbarhet	<p>13.16 (LVäxt 6 och 8) 14.19 (LAnimal 8 och 10) Tvär villkor 178/2002, art. 18 och 19 och KOM. Riktlinjer till dessa artiklar LIVSFS (2011:19) om utförelse och export av viltfångade fiskarter från Östersjöområdet LIVSFS (2003:10) om honung 208/2003 Spårbarhetskrav för groddar</p>	<p>Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Uppfyller dokumentationen kraven på spårbarhet?</p>
	18.2 Spårbarhet – återkallande, övrigt	<p>13.16 (LVäxt 7) 14.19 (LAnimal 9) Tvär villkor 178/2002, art. 19 och KOM. Riktlinjer till dessa artiklar</p>	<p>Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Förvaras dokumentationen på ett sådant sätt så att uppgifterna snabbt kan användas för information om och/eller återkallande av felaktiga eller hälsofarliga produkter? Övriga kontrollresultat inom detta kontrollområde rapporteras även i denna punkt (<i>se vägledning till kontroll i primärproduktionen</i>).</p>

19. Övrigt	19.2 Övrigt – Övrigt		Alla övriga kontrollresultat inom övriga kontrollområden rapporteras i denna punkt. <i>(Allmänna krav enligt 852/2004 rapporteras enligt ovan, specifika krav enligt 853/2004, som inte finns med som separata rapporteringspunkter, rapporteras här. För övriga specifika krav se nedan.)</i>
20. Operativa mål	20.1 Mykotoxin vid spannmålstorkning	Operativt mål 12	Här rapporteras kontrollresultatet för kontroll av det operativa målet. Se även punkt 23 kontrollresultat.
21. Direktleverans av små mängder primärprodukter	21.1 Fisk och kräftdjur	46-48 §§ LIVSFS 2005:20	Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Uppfylls bestämmelserna i lagstiftningen?
	21.2 Honung	49-52 §§ LIVSFS 2005:20	Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Uppfylls bestämmelserna i lagstiftningen?
	21.3 Ägg	53-57 §§ LIVSFS 2005:20	Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Uppfylls bestämmelserna i lagstiftningen?
	21.4 Frilevande vilt	59-62 §§ LIVSFS 2005:20	Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Uppfylls bestämmelserna i lagstiftningen?
	21.5 Levande musslor	65-70 §§ LIVSFS 2005:20	Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Uppfylls bestämmelserna i lagstiftningen?
	21.6 Råmjölk	71-75 §§ LIVSFS 2005:20	Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Uppfylls bestämmelserna i lagstiftningen?
	21.7 Opastöriserad mjölk	76-81 §§ LIVSFS 2005:20	Kontrollresultatet på följande fråga rapporteras i denna punkt: Uppfylls bestämmelserna i lagstiftningen?

*13-serien = vegetabilier (852/2004, bilaga I)

14-serien = animalier (852/2004, bilaga I)

15-serien = mjölkproduktion (853/2004, bilaga III, avsnitt IX)

Kommentar: Samtliga tvärvillkorskrav är rapporteringspunkter

16-serien = Frilevande och hägnat vilt samt renskötsel

17-serien = Musslor och övriga tvåskaliga blötdjur

18-serien = Primärproduktion fiskeriprodukter

19-serien = Äggproduktion

(20-serien = Primärproduktion groddar)